



GASTRONOMIA DEL BRASILE

CAIPIRINHA (coktail alcolico) Per una persona

Ingredienti :

1/2 lime (tipo di limone molto diffuso in Sud America)
2-3 cucchiaini di zucchero di canna
50 ml di cachaça (distillato della canna da zucchero)
ghiaccio tritato q.b.



Preparazione

Tagliare il lime a quadretti e metterli in un bicchiere molto capiente. Aggiungere lo zucchero di canna, con un pestello schiacciare e ruotare per spremere il lime e amalgamarlo allo zucchero. Tritare grossolanamente del ghiaccio con il quale riempire il bicchiere e versarvi la cachaça. Con un cucchiaino di gambo lungo mescolare il tutto; aggiungere due cannuce corte e larghe. La Caipirinha è pronta!

Origine del nome

Il suo nome deriva dal diminutivo della parola portoghese "caipira" (che significa : semplice, umile) con la quale vengono chiamati gli abitanti delle campagne remote del Brasile. La sua semplicità e dolcezza ne hanno fatto uno dei 50 drink migliori del mondo.